

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

- «Dc. Реррег» не зазначає: термін і умови реалізації, інформацію стосовно вмісту ГМО; об'єм алюмінієвої банки зазначений лише англійськими літерами. Оформлення етикетки із маркуванням імпортного продукту виконано погано, важко зрозуміти й оволодіти вказаним даним.

Науковий керівник - д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

ЗОЛОТО В БИОСФЕРЕ И КУЛИНАРИИ

Склифос Г.В., магистр

Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Золото – один из самых древних металлов в обиходе человека. Оно рассматривается и как химический элемент, и как вещество очень привлекательное, редкое и всюдуное. Это категория экономическая, социальная, культурно-эстетическая и сакральная. Во многих отношениях оно уникально, очень необычно и недостаточно познано. "Самый металлический металл" по определению Карла Маркса и других исследователей XIX века. Уникальный по своим физическим, химическим, экологическим, эстетическим и экономическим свойствам, он волнует человечество многие тысячелетия. Всё человечество собрало в себе порядка 60 тонн органического золота. причём самого разного. Много его в крови (вместе или рядом с железом, то есть с гемоглобином) - это золото мобильное, подвижное. Попадает драгоценный металл в наши организмы частично с пылью, из воздуха: в атмосфере только сгорающими метеоритами ежегодно распыляется около 18 килограммов этого драгметалла. В основном же мы потребляем золото с пищей, и растительной, и мясной. Усваивается золото органами пищеварения очень плохо, что подтверждено экспериментально. Многие ученые полагают, что усвоение золота организмами (как, впрочем, и осаждение этого металла в биокосной природе) обеспечивают специальные очень мелкие, но вездесущие нанобактерии. Природой определено так, что и нанокристаллы золота, и органические кристаллы наших белков и вирусов во многом подобны друг другу: они имеют совершенно одинаковые размеры и одинаковую же форму шарообразного двадцатигранника – икосаэдра.

Химическая инертность делает этот металл экологически почти безвредным. Токсичности для животных (не считая бактерий) не установлено. Золото, особенно его соли и коллоиды, бактерицидно, то есть способно убивать всевозможные микроорганизмы еще лучше, чем широко известное в этом отношении серебро. Биологическое воздействие золота почти всегда благотворно, однако его биологическая роль изучена пока недостаточно. Большое количество золота непрерывно оказывается как в промышленных, так и в бытовых отходах. Так, в 2016 году агентство Reuters сообщило, что в одном из отстойников близ японского города Нагано, содержится золота на тонну "руды" намного больше, чем в лучших мировых месторождениях. Его содержание там достигает 1980 грамм в 1 тонне. Это объясняется большим количеством промышленного производства с использованием драгоценных металлов, находящихся поблизости от очистной станции.

По количеству золота на душу населения первое место в мире сегодня занимают Объединенные Арабские Эмираты: 27 граммов на человека. Средние жители США и

Индии имеют всего по два грамма золота на душу населения, в других странах эти цифры гораздо меньше. Неудивительно, что именно в Объединенных Арабских Эмиратах начали применять «пищевое золото» для украшения различных кулинарных изделий. Так, в гостинице BURJ AL ARAB (Дубай) пользуется большой популярностью утренний ароматный кофе сорта Арабика с пышной молочной пенкой, усыпанной хлопьями пищевого 24-каратного золота, который подают с шоколадом и зефиром, также украшенными хлопьями золота. Возможность и такого применения золота представляется перспективной.

Научный руководитель – д. мед. н., профессор Стрикаленко Т.В.

ПЕРСПЕКТИВИ РОРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ

**Снігур А.В., студент ІV курсу ННІХТ
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Асортимент харчових продуктів повсякденного попиту в нашій країні характеризується високою стійкістю та низькою мірою оновлення, проте існує потреба проведення якісних і кількісних змін стану товарів. Актуальним є необхідність задоволення нових потреб, що постійно змінюються; підвищення конкурентоспроможності не тільки на внутрішньому, але й на міжнародному ринку; стимулювання попиту з боку виробників; значні досягнення науково-технічного прогресу. На державному рівні було схвалено програму «Здоров'я – 2020: український вимір», де серед багатьох позицій значну увагу було приділено саме створенню нових харчових продуктів, що не тільки мають задовольняти фізіологічні потреби людини, але й повинні бути профілактично спрямованими.

Спираючись на сучасні вимоги суспільства та державну політику у сфері харчування, в НУХТ розроблено технологію виробництва масляної суміші, збагаченої комплексом мікронутрієнтів. Суть розробки полягає у внесенні до складу вершкового масла спеціально підготовлених інгредієнтів із рослинної сировини під час її механічної обробки. Ряд реологічних характеристик продукту, залежить від взаємодії низки гетерогенних речовин та формування ними структури, дисперсності та стійкості емульсій. Окрім цього, розроблений продукт має привабливі органолептичні властивості та знижену калорійність (у порівнянні із вершковим маслом): вміст жиру не перевищує 44 %. Із метою збагачення продукту комплексом мікронутрієнтів рослинного походження, формування певних структурно-механічних властивостей, підвищення вмісту аскорбінової кислоти, у масляну суміш (відповідно до запропонованої рецептури) вносили спеціально підготовлену суспензію з насіння соняшнику несмаженого (у кількості 5,5 % та 6,0 % відповідно) та попередньо відновлені порошки з буряку червоного столового і банану холодного розпилювального сушіння. Вибір добавок із рослинної сировини обумовлений їх мікронутрієнтним складом, що має медично доведений позитивний вплив на функціонування окремих систем у організмі людини: імунної, серцево-судинної, нервової тощо, а також високі функціонально-технологічні властивості. За результатами проведених досліджень було встановлено, що масляна суміш з порошками із буряку та банану у кількості 0,5...1,0 % та 4,5...4,0% відповідно, має найвищі ор-

ВИЗНАЧЕННЯ АУТЕНТИЧНОСТІ ЗАБАРВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З НАПОВНЮВАЧАМИ	
Домброван І.В.	174
ТОКСИЧНІ ДОМШКИ, ЯКІ ПРИСУТНІ В АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ	
Жигалюк М.О.	175
АНАЛІЗ ЕКСПОРТУ ТА ІМПОРТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ В УКРАЇНІ	
Іванов В.	176
ВИРОБНИЦТВО ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ	
Іващук А.І.	178
ПЕРСПЕКТИВА ТОПНАМБУРУ І ЦИКОРІО У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ	
Калина В.С., Джиджелова Т.М.	179
ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ «БРАУНІ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ» З ВМІСТОМ ФУНКЦІ- ОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ НУТУ	
Калина В.С., Дмитрієва Н.Ю.	180
ВИЗНАЧЕННЯ АНТИОКСИДАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Коробка Ю.В., Пашкевич М.О.	181
ВСТАНОВЛЕННЯ ВМІСТУ ФОСФОРУ В ЗРАЗКАХ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ	
Кулішова Ю. О.	182
ВПЛИВ GLUTEN-FREE БОРОШНА НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ГАРЯЧОГО ТОМАТНОГО СОУСУ	
Кучерявенко О. І.	183
МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД ТА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Лебедюк М.І.	184
ОГЛЯД СУЧАСНИХ СПОСОБІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИРІВ	
Манжелевський В.А.	186
АНАЛІЗ ВИМОГ ЩОДО ЯКОСТІ КРУПИ ПШЕНИЧНОЇ	
Огіренко А.В.	187
АНТОЦΙΑНИ ЯК ПРИРОДНИЙ ХАРЧОВИЙ БАРВНИК	
Пашкевич М.О., Коробка Ю.В.	188
НАПИТКИ ТИПУ КОКА КОЛА ТА ЇХ ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Ролевич К.А.	189
ЗОЛОТО В БІОСФЕРЕ І КУЛІНАРИЇ	
Склифос Г.В.	190
ПЕРСПЕКТИВИ РОРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ	
Снігур А.В.	191
ПЕРЕДУМОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОЦЕДУР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СЛУЖБОЮ FOOD&BEVERAGE ГОТЕЛЮ	
Страдна О. Ю., Аксюк В. Я., Кузьменко М. О.	192

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Повароваа

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848